

#20 Tripel

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **8**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (69.6%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (7.2%)	75 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.4%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.9%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.2%)	78.3 %	2
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (4.3%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	7 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile